Nr. 7. Kraków, 15. kwietnia 1911 Rok IV.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Od Administracyi.

Ze względu na zdwojone wydatki z okazyi wystawy, prosimy Szan. Kolegów o niezwłoczne wyrównanie zaległej prenumeraty „Gazety Piekarskiej“

Administracya.

Przygotowania wystawowe.

Cel i doniosłość skutków urządzić się mającej wystawy we Lwowie zostały zrozumiane. Liczne przez nas zamieszczane odezwy odniosły w znacznej części u Kolegów pożądany skutek. Coraz liczniej napływają z dniem każdym zgłoszenia chętnych do wystawienia swoich wytworów pracy. Świadczy to o podniosłem traktowaniu sprawy takiej, jaką jest sprawa naszej wystawy. Zgłoszenia z najdalszych zakątków ziem polskich, są to dowody, że prace nasze około uświadamiania członków zawodu piekarskiego spotykają się z życzliwem uznaniem Sz. Kolegów niemniej ich szczeremi chęciami służenia sprawie ogółu. Zaszczytne to stanowisko piekarzy uwydatni się w całej pełni w pawilonach wystawowych.

Sprawa wystawy jest również poważnie traktowana przez pokrewny nam zawód młynarski. Młynarze nie pozostają w tyle, lecz owszem ze zdwojonemi siłami starają się zgromadzić na wystawie wszelakie i zewsząd pochodzące prace, jak również w skład prac młynarskich wchodzące przedmioty.

W wystawie biorą udział tak piekarze jak i młynarze polscy z obcych zaborów, mianowicie z Królestwa Polskiego i Litwy, oraz Księstwa Poznańskiego. Białe te dzieci jednej Matki łączą się razem a wystawiając dzieła swych prac, mówią niejako: *„Razem i pod jednem pracujemy hasłem!“*.

Oprócz swojskich wyrobów sale wystawowe zapełnią także wyroby obcokrajowe, w szczególności maszyny do wykonywania piekarstwa i młynarstwa służące. Nie będą one wyłączonemi i dadzą poniekąd pole do oceny różnicy między swojskim a obcokrajowym przemysłem.

Lokale wystawowe są już prawie urządzone a wyposażenie ich w odpowiednie dogodności utylitarne jest na ukończeniu. Komitet wystawowy pracuje niezmordowanie, za co mu należy się słusznie pełne uznanie.

Przepiękne nagrody dla wystawców są w formie medali złotych, srebrnych, bronzowych i listów pochwalnych oraz dyplomów honorowych, wykonuje pierwszorzędna krajowa fabryka.

Wogóle Komitet wystawowy pod przewodnictwem niestrudzonego Kolegi Józefa Schirmera czyni wszelkie przygotowania, aby wystawa wypadła jak najokazalej.

W końcu nadmieniamy, że termin zgłoszeń z wzięciem udziału w rzędzie wystawców już mija, dlatego najwyższy czas, ażeby Koledzy, którzy jeszcze pragną wystawić swoje wyroby, zgłosili się bezzwłocznie.

Leon Bałuk.

Równocześnie otrzymaliśmy list ze Lwowa z Komitetu wystawowego, który podajemy w całej osnowie i cieszymy się, że coraz liczniej zgłaszają się tak do Redakcyi naszej jak też i wprost do Komitetu wystawowego we Lwowie.

Wystawa piekarsko-młynarska we Lwowie.

Sekretaryat komitetu wystawy piekarsko-młynarskiej urzędujący w Izbie Stowarzyszeń rękodzielniczych we Lwowie (Ratusz II. p.) donosi, że wystawa piekarsko-młynarska otwartą zostanie nieodwołalnie z końcem maja, bezpośrednio po wystawie prac uczniów rękodzielniczych w pawilonie sztuki na placu powystawowym.

Dotychczas zgłoszenia dają pewność, że w wystawie wezmą udział bardzo poważne firmy krajowe jak również austryackie i czeskie fabryki maszyn piekarskich i młynarskich.

Po porozumieniu się z redakcyą Gazety piekarskiej w Krakowie, która bardzo energiczną rozwinęła działalność celem uzyskania wystawców i zareklamowania wystawy — wszedł komitet również w bliską styczność z redakcyą Gazety młynarskiej i kołem młynarzy we Lwowie, które ze swej strony udzielą pomocy wystawcom prowincyonalnym przy instalacyi przedmiotów wystawowych.

Pożądane są oprócz piekarskich, zgłoszenia młynów i fabryk drożdży celem przedstawienia ogółowi rozwoju przemysłu krajowego w tym dziale.

Również pożądane są zgłoszenia wozdów piekarskich, naczyń, odzieży, urządzeń hygienicznych i tp. dotyczących zawodów piekarskiego i młynarskiego.

Wszelkie zgłoszenia należy nadsyłać wprost do Izby Stowarzyszeń rękodzielniczych we Lwowie Ratusz II p. najdalej do końca kwietnia, gdyż po tym terminie z powodu braku miejsca nie mogłyby być zgłoszenia uwzględnione.

Komitet wystawy.

Podręcznik
przy składaniu piekarskich egzaminów czeladniczych.

(Ciąg dalszy).

P. Co to jest chleb żytni?

O. Chleb żytni nazywamy ten gatunek pieczywa, który wyrabia się przy użyciu kwasu, względnie drożdży, wody, i mąki żytniej.

P. Jakie własności ma mąka żytnia?

O. Mąka żytnia posiada tę własność, że przy rozczynieniu czyli zarabianiu przekształca się w miękką, lepką, o małej ciągłości masę, posiadającą przytem wiele substancyi kwasowych.

P. Jak się poznaje dobroć mąki żytniej?

O. Dobroć mąki żytniej poznaje się przedewszystkiem po jej procencie, otrzymanym w czasie mlewa. Dobroć i wydatność jej jest zależną także od gatunku żyta, klimatu, ziemi i stosunków powietrznych.

P. Co to znaczy procent z mlewa?

O. Jeżeli mówimy naprzykład 60 procent mlewa, to znaczy, iż na 100 kilogramów zboża otrzymaliśmy 60 kilogramów mąki.

P. Pocem rozróżniamy mąkę żytnią od pszennej?

O. Mąka pszenna posiada więcej własności klejowatych, „kleber" wskutek tego ciasto z niej jest więcej ciągłe, i wytwarza powolnie ale silną fermentacyę.

P. Czy mąka żytnia używa się sama do wyrobu chleba?

O. Można użyć samą mąkę żytnią, — ale przeważnie miesza się ją z mąką pszeniczną. W skutek tego chleb staje się lepszym, smaczniejszym i nabiera piękniejszy kształt (formę) i większy wzrost.

P. Na co przedewszystkiem trzeba uważać, aby otrzymać dobry chleb i piękny kształt?

O. Dobroć chleba i jego kształt zależne są w pierwszej linii od dobrze zrobionego silnego rozczynu t. j. od dobrego prowadzenia kwasów.

P. Jakie są przyczyny słabego rozczynu?

O. Przyczyny słabego rozczynu są: za małe dodanie kwasu przy odświeżeniu; dalej jeśli woda do rozczynu użyta była za zimną lub jeśli się jej za wiele użyło, jeśli ciasto było za miękkie i w końcu jeśli ciasto za mało wyrosło.

P. Co powoduje taki słaby rozczyn?

O. Powoduje to, iż chleb traci formę, po upieczeniu jest płaski, skóra mocno się rumieni i miejscami odpada.

P. Po czem poznać słaby rozczyn na chlebie w stanie surowym?

O. Na chlebie w stanie surowym łatwo poznać można słaby rozczyn po wilgotnej, płaskiej wierzchniej części chleba tj., że rośnie płasko i powoli.

P. A w stanie wypieczonym?

O. Na chlebie w stanie wypieczonym poznaje słaby rozczyn po tem, iż chleb jest spłaszczony, wierzchnia powłoka jest więcej rumiana i bez połysku, — skórka całkiem lub częściowo rozpadnięta i popękana; miękkisz odśrodkowy jest lepki, błyszczący; po pewnym czasie na górnej połowie pojawiają się rysy. (C. d. n.)

O ustawie przemysłowej.

Ponieważ wykonywanie zawodu piekarskiego jest bezpośrednio związane z ustawą przemysłową, przeto dla należytej informacyi, nieraz w zastosowaniu niezbędnej, podajemy poniżej objaśnienia tyczące się istniejącej w Austryi ustawy przemysłowej:

Postanowienia ogólne.

Zasadnicze znaczenia dla zrozumienia istoty ad ministracyi handlowej ma podział przemysłów jej podlegających na trzy kategorye: na przemysł wolny, rękodzielniczy czyli rzemieślniczy i koncesyonowany.

By zrozumieć co to jest przemysł wolny, należy określić zawartość pozostałych dwu grup. Otóż rękodzielniczymi są przemysły, w których chodzi o biegłość, wymagającą wydoskonalenia się w przemyśle za pomocą wyuczenia się i dłuższego w nim zajęcia. Podstawą tutaj jest długa praktyka u człowieka ukwalifikowanego, upoważnionego do udzielania nauki. Które przemysły należą do rękodzielniczego, tego nie potrzebujemy wyliczać szczegółowo, zaznaczyć tylko trzeba, że obok dotychczas w ustawie wyraźnie wymienionych może Ministerstwo handlu w porozumieniu się z Ministerstwem spraw wewnętrznych włączzć do tej grupy jeszcze nowe, dotychczas nazawane za wolne. Władza ta jednak ma pewne granice. Oto przemysły handlowe i przedsiębiorstwa prowadzone fabrycznie są wyłączone od wliczenia ich pomiędzy przemysły rękodzielnicze. Jednak może się trafić wątpliwość, czy dane przedsiębiorstwo należy do grupy przemysłów rękodzielniczych, czy też jest handlowem, względnie fabrycznem. Otóż w tych wypadkach, do której grupy ma się zaliczyć, decyduje o tem polityczna władza krajowa, a więc w Galicyi Namiestnictwo, które jednak w tym kierunku winno przesłuchać strony interesowane niemniej zasięgnąć opinii odnośnej Izby handlowej i Stowarzyszenia przemysłowego. Orzeczenie to nie jest jednak ostateczne, gdyż można odwołać się do Ministerstwa handlu.

Obok tego mamy przemysły, co do których ze względów publicznych, zależnem jest ich wykonywanie od nadania prawa (koncesyi) ze strony powołanej władzy przemysłowej. Władza ta przy nadawaniu koncesyi ma bardzo znaczną swobodę, wszystko żależy od jej swobodnego uznania. Ustawa nie określa wyczerpująco warunków, na podstawie których byłoby można domagać się od władzy, by ona temu, lub innemu w tem lub innem miejscu takie uprawnienie przemysłowe nadała.

Wszystkie inne przemysły, których (w ustawie lub rozporządzeniu ministeryalnem) nie uznano za rękodzielnicze lub też za koncesyonowane (nadane), są to przemysły wolne. (C. d. n.)

Mąka
jej badanie i zawartość.

(Ciąg dalszy).

Z badań nad wydzielaniem kwasu węglowego przez magazynowanie ziarna można następujące przytoczyć. Wydzielanie kwasu węglowego przez jęczmień, który zawierał z początku 15% wody, później 10.11% było bardzo słabo i wynosiło $^1/_3$-$1^1/_2$mg. na 1 klgr. jęczmienia. Skoro zawartość wody wzrosła także do 15 i 16% wzrosło także i wydzielanie, a oddychanie przy 20% zawartości wody okazało się znacznie silniejszem niżeli je można było osiągnąć przez podwyższenie temperatury suchych ziaren. Przy zawartości 33 pro. wydzieliło się w przeciągu 24 godziu 2000 mg. na 1 klg.; podnosiliśmy temperaturę i zwiększaliśmy zawartość tlenu w powietrzu, to wydzieliło się 10 razy tyle kwasu węglowego. Czynność oddychania jak widać może nadzwyczajnie wzrastać; jest ona główną przyczyną zguby większych składów zboża i mąki.

Jeżeli przetniemy ziarno w kierunku poprzecznym na dwie części, to przekonamy się, że część, która zawiera zarodek, prawie trzy razy silniej oddycha, z czego możemy wnosić o różnych objawach życia, tak że przy złem obchodzeniu się, zarodki ziaren zamierają podczas gdy endosperma pozostaje przy życiu. U śrutu jęczmienia zauważono wzrost oddychania z 2 na 3, przyczem pozostaje nierozstrzygniętem, czy dzieje się to wskutek przecięcia czy wskutek łatwiejszego dostępu tlenu. Gdybyśmy jęczmień jeszcze drobniej śrutowali, aż do grubej mąki, to wydzielenie kwasu węglowego nie ustaje, mąka więc oddycha.

Zdolność żywotnia plazmy będącej w spoczynku u drobiu mącznych idzie tak daleko, że możemy mąkę ogrzewać przez wiele godzin do 100° C, a po powtórnem zwilżeniu oddychanie nie ustaje, podobnie jak u wysuszonych ziern jęczmienia, które wytrzymują ogrzanie do 100° C. bez utraty zdolności kiełkowania. Podobnie jak wielkie gorąco, nie może i polanie absulutnym albo 96 pro. alhoholem zniszczyć zdolności kiełkowania. Gdy odlejemy np. alhohol po kilku dniach, osuszymy proszek i zwilżymy go następnie wodą, — to wywiąże się znowu w wielkiej ilości kwas węglowy.

Wszystkie te badania są dowodem, że cząsteczki ziaren w takim stanie w jakim one zawarte są w mące, w całkiem podobny sposób oddychają, jak małe kawałki ziemniaków i reszta bulw. Mamy tutaj

Za grzechy ojca

przez S. S. 13)

(Ciąg dalszy).

Mała garbuska należycie dotrzymała przyrzeczenia danego umierającej matce Henryka. Stała się dla młodzieńca prawie drugą matką i troszczyła się o niego, jak o własnego zyna. Od lat wielu szyła często u pani Heumann, gdzie przebywała nieraz całymi tygodniami. Ona to poleciła Henryka panu Heumanowi, nie mówiąc mu ani słowa o przeszłości młodzieńca, na opróżnioną posadę w biurze, a pan Heumann należący do szczerych ludzi, którzy z otwartego i uczciwego oblicza sądzą natychmiast o otwartym i uczciwym charakterze, przyjął Henryka chętnie. Wiemy, że nie zawiódł się na młodzieńcu. Gdy więc w kilka miesięcy po wstąpieniu Henryka do biura, korespondent Heumana wyjechał do Anglii, przyjął szef niezamożnego chłopca w jego miejsce i podwyższył mu pensyę.

Nowe stanowisko było dla Henryka bardzo pożądanem, to też opiekunce swojej Mitji był nad wyraz wdzięczny. Bez troski i kłopotu mógł spoglądać w przyszłość.

Zdawało się nawet z początku, że ojciec jego zupełnie się poprawił. Często miał w oczach łzy żalu i skruchy gdy wspominał o ostatnich chwilach życia i słowach swej żony. Starał się o jakie stosowne dla siebie zaj[illegible]e, lecz niestety naprożno, gdyż w osiągnięciu tego przeszkadzała mu zła opinia, jaką miał powszechnie skutkiem dawniejszych pijackich sprawek. Zresztą żył cicho i spokojnie razem z synem, który Bogu dziękował za poprawę ojca.

Niespełna w trzy miesiące po śmierci matki wracał Henryk w południe do domu. Razem z ojcem wyprowadził się z dawnego, ciemnego mieszkania, które dla obydwóch było za małe i z którem łączyły się niemiłe dla ojca wspomnienia. Zaledwie wnieśli się do dwóch wesołych pokoików u pewnej wdowy, gdy także Mitja wyprowadziła się ze starego mieszkania i wynajęła nowe w tym samym domu, gdzie mieszkali Roderiksowie. Brzydka, garbata, wyśmiana i od świata odepchnięta szwaczka nie mogła się rozłączyć z Henrykiem, który jej okazywał synowskie przywiązanie i serdeczną wdzięczność. Nie jedną po pracy wolną chwilę spędzili razem na pogadance.

Dziś także stało jedzenie z garkuchni na stole lecz ojca jeszcze nie było i Mitja także się nie pokazała. Nareszcie zapukano do drzwi. Weszła szwaczka niezwykle strapiona. Zmieszana opowiadała młodzieńcowi, że co dopiero widziała jak ojciec z nieszczęsnym swoim przyjacielem Karolem poszedł do szynku.

Henryk zbladł z przerażenia. A więc przepadła na zawsze słodka nadzieja, że ojciec trwale się poprawi i że będzie można z nim żyć w zgodzie i spokoju! Jeżeli łoże śmiertelne matki nie zdołało go naprawić, przepadło wszystko, wszystko! Przygnębiony młodzieniec upadł na krzesło.

Po chwili dały się słyszeć ciężkie kroki i niewyraźne głosy na schodach. Drzwi się otworzyły. Godny przyjaciel wepchnął starszego Roderiksa do pokoju. Ojciec był bez przytomności, wybełkotał niewyźnie jakieś przekleństwo i runął jaki długi na ziemię.

Wtedy wściekłość opanowała Henryka. Z błyskawicą w oczach rzucił się na nędznego uwodziciela ojca, chwycił go za gardziel i za jednym zamachem zepchnął go ze schodów. Upadł szczęśliwie jak na to zasługiwał, pomiędzy stare graty gospodyni wdowy i wyzywał długo pieniąc się ze złości na zarozumiałego i skąpego chłopaka, który *„swojemu rodzonemu ojcu żałuje nawet kieliszka gorzałki"*. W końcu wypędziła go właścicielka domu, grożąc mu prętem żelaznym.

Sąsiedzi przychodzili już na ulicę wtedy gdy obaj pijacy tacząjąc się, przechodzili, pękali zaś ze śmiechu, gdy wyrzucony opój uciecząc ratował się przed rozgniewaną wdową i jej prętem, a potem po ulicy wykrzykiwał. Coraz to więcej kobiet z dziećmi na rękach powychodziło z domków zapewne dlatego aby w niewinne maleństwa zawczasu wszczepić wstręt i odrazę do pijaństwa.

— Poczekaj delikatny paniczyku! spotkamy się na innem miejscu! — bełkotał pijak i mruczał pod nosem torował sobie drogę przez śmiejące się tłumy.

(C. d. nast.)

prawdopodobnie do czynienia z działaniem enzymy podobnie jak w rozczynie prasowanych drożdży, a w każdym razie wydzielanie się kwasu węglowego należy do procesów, które wielki wpływ wywierają na dojrzałość mąki. Prawdopodobnem jest także, że przytem zachodzą także inne przebiegi, które również połączone są może ze stratą substancyi. Bakterye znajdują się w mące wprawdzie w większej ilości, ale nie mając przy małej ilości wody korzystnych dla siebie warunków rozwoju, powodują tylko nieznaczną pracę chemiczną. Jak można wnosić z przebiegów oddychania zawarte są w mące w każdym wypadku różnego rodzaju enzymy. Możnaby myśleć o dyastazie i o proteolitycznej enzynie, których je dnakowoż działanie w mące, dotychczas bardzo mało zostało wyjaśnione.

Z podanych faktów, z których prawdopodobnie oddychanie i fermentowanie do praktyków należy, wyłaniają się niektóre dla rolnika, młynarza i piekarza ważne zagadnienia, które w części jeszcze wyczekują rozwiązania. O niektórych z nich pomówimy w dalszych ciągach. *L. Zt.* C. d. n.

Rozmaitości.

Baczność Koledzy! Administracya „Gazety piekarskiej“ podaje do wiadomości po raz wtóry, że nikogo nie upoważniała do przyjmowania osobiście ani pocztą prenumeraty od Prenumeratorów z prowincyi. Prenumeratę należy przesyłać przekazem pocztowym tylko pod adresem: *Administracya „Gazety piekarskiej“, Kraków, Garbarska 12.* Wpłaty tylko pod tym adresem uskutecznione uważać możemy za dokonane — inne wpłaty, w szczególności do rąk rzekomego wysłannika administracyi uskutecznione uważać będziemy za nieistniejące.

Przedpłatę na naszą gazetę zechcą Sz. Koledzy i Prenumeratorowie rychło nadesłać, inaczej niepłacącym zmuszeni bylibyśmy zaprzestać posyłania gazety, a o zaległości upomnieć się na odpowiedniej drodze.

Młynarze coraz liczniej zgłaszają się na wystawę. Zawiązany osobny komitet pracuje usilnie nad tem by wystawę piekarsko-młynarską uświetlić jak najliczniejszymi przedmiotami wystawowymi.

Wszelkich wyjaśnień w sprawach zawodowych, organizacyjnych, wystawowych udziela chętnie Sz. Kolegom nasz redaktor p. Leon Bałuk w redakcyi ul. Garbarska 12. pisemnie i ustnie od 9—12 przed poł.

Prawa wdów po piekarzach. Pomimo, że wedle §. 757 ust. wdowie przypada ¼ część spadku dożywotniego użytkowania, może ona dziedziczyć po mężu w całości prawo wykonywania piekarstwa o ile nie pozostały po zmarłym dzieci, chociażby spadkodawca nie objawił w tym kierunku swej wyraźnej woli, lub wolę tę objawił w odmiennym zdaniu.

Zamknięcie numeru naszej gazety odbywa się zawsze *8* i *20* każdego miesiąca. Wobec tego przy przesyłaniu nam korespondencyi prosimy o zastosowanie się do tego terminu.

Z targu zbożowego. W ostatnich dniach w Krakowie sprzedawano pszenicę czerwoną nową od 10.60 do 11.35 K, żyto dworskie od 8.00—8.40 K, żyto targowe 7.70—8.00 K, Kukurydzę węgierską nową 6.90—7.15 K, otręby pszenne 5.00—5.10 K, otręby żytnie 5.20—5.30 K, ziemniaki stołowe 2.10—2.30 K. Wszystko za 50 kg.

Lwów: pszenica 22.00—22.60 K, żyto 14.40—14.80 K, Wiedeń: pszenica 22.40—23.00 K, żyto 16.20 do 16.90 K, Peszt: pszenica 22.96—22.98 K, żyto 16.02 do 16.04 K, wszystko za 100 kg.

Wrocław: 16.20—19.30, żyto 12.00—14.50. Ceny w markach za 100 kg.

Mieszanina drożdży. C. k. Ministerstwo spraw wewnętrznych wydało do władz politycznych krajowych okólnik aby te ostatnie ściśle przestrzegały rozporządzenia ministeryalnego z 18 maja 1910 dzien. rozp. państw. Nr. 104, które z 1 stycznia 1911 weszło w życie a które zabrania surowo fabrykantom drożdży mieszania drożdży piwnych z prasowanemi i wogóle mieszania drożdży różnych gatunków, niemniej sprzedaży takowych na wewnętrzym rynku krajowym. Okólnik powyższy nakłada również surową odpowiedzialność na organy powołane ze strony władz celem wykonywania kontroli nad ścisłem stosowaniem się do powyższego rozporządzenia.

Reforma pieczenia chleba w Anglii. Przed kilku tygodniami właściciel dóbr w środkowej Anglii niejaki Sir Oswald Mosley zaproponował pieczenie chleba z mąki sporządzonej za pomocą żaru. Jest to sposób w dawnych czasach powszechnie a i dziś jeszcze często po wsiach praktykowany, tylko przez Sir Mosleya nieco ulepszony tak, że wydatność mąki pszennej wynosi 80%.

Piekarz, któremu poruczono upieczenie chleba z mąki sposobem Moslya sporządzonym, ma obecnie wiele zamówień na ten chleb, który jest wielce smaczny a co ważniejsze z mąki sposobem naturalnym, bez sztucznych przymieszek sporządzonej upieczonym.

Powagi lekarskie i rozmaite instytucye czynią u rządu angielskiego zabiegi, aby wogóle zabronić pieczenia chleba z mąki w inny jak Sir Mosleya sposób wytwarzanej.

Podając tę notatkę dzienników angielskich do wiadomości Sz. Czytelników, zaznaczamy, że nam przynajmniej przedstawia się cała ta sprawa conajmniej problematycznie.

Wystąpienie z pracy czeladnika lub ucznia z powodu obrazy jego czci nastąpić może zaraz, skoro obrażający pracodawca sądownie ukarany został.

Nieuczciwi agenci. Niejednokrotnie zdarzyły się wypadki, że właściciele piekarń padają ofiarą wyzysku u niektórych nieuczciwych agentów, którzy inny towar piekarzowi przedstawiają a inny u firmy ich zatrudniającej zamawiają. Skutkiem tego majstrowie piekarscy, albo towaru tego nie przyjmują, ponoszą stratę, albo zmuszeni koniecznością przyjąć stratę na dobroci i jakości towaru.

Temu nie sumiennemu postępowaniu niektórych agentów zapobiedz można, jeżeli koledzy czynić będą zamówienia u firm znanych, renomowanych i solidnych, a właszcza u tych, które anonsują się w naszem piśmie.

Sędziwy wiek. Pisma amerykańskie donoszą, że w Chicago majster piekarski Jean Street obchodził w ubiegłym miesiącu jubileusz 80 letniej pracy jako piekarz. Jubilat liczy obecnie 96 lat i pracuje jeszcze w swym zawodzie, skarży się tylko na niedomaganie wzroku.

Ze Stuttgartu w Niemczech donoszą do „Nordböhmische Zeitung“: W dniach od 5 do 28 sierpnia 1911 odbędzie się w hali rękodzielniczej wystawa piekarsko-cukiernicza i pokrewnych zawodów. Wystawa mieć będzie cechę wybitnie niemiecką, zaczem przemawia tytuł: „Niemiecka wystawa piekarsko-cukiernicza“.

Dlaczego maślanka ma wielką wartość odżywczą szczególnie dla niemowląt, dzieci i ozdrowieńców? Odpowiedź na to pytanie znajdujemy we wrześniowym, zeszycie Bulletin de l'Office des Renseignements Agricoles za r. 1910. Mianowicie autorzy Dornic i Daire wykazali, że maślanka zawiera wielkie ilości lecytyn, więcej nawet, niż pokarm kobiecy.

Lecytyny są to związki podobne do tłuszczów, a zatem składające się z połączenia gliceryny z kwasami tłuszczowemi, różniące się jednak od zwykłych tłuszczów tem, że mniej zawierają kwasów tłuszczowych, natomiast w skład ich wchodzi kwas fosforowy związany z choliną, zasadą organiczną (zawierającą azot). A zatem przedstawiają one naturalne, organiczne związki kwasu fosforowego i przytem wprowadzają ten cenny dla ustroju składnik w formie łatwiej przyswajalnej, niż wszelkie apteczne, sztuczne wytworzone przetwory fosforowe. Litr mleka krowiego zawiera około 0,5 g. lecytyn, w najlepszym razie 1,0 gram, litr zaś mleka kobiecego posiada lecytyn do 1,78 g., a zatem znacznie więcej niż mleko krowie, maślanka zaś naturalnie ukwaszonej śmietany, posiada dwukrotnie tę ilość lecytyn, jakie posiadało odnośne mleko słodkie, a zatem może posiadać ich więcej niż mleko kobiece, najczęściej zaś dorównywa pod względem zawartości lecytyn temu ostatniemu.

Masło oleiste, jak czytamy w „Gazecie rolniczej“ powstaje zazwyczaj wskutek nieczystego kwaśnienia śmietany, skarmiania nadmiernych ilości makuchów, użycie wody żelazistej lub zmasłania nadmiernie tłustej śmietany, ogrzanej do zbyt wysokiej temperatury. Otto Lindeman, instruktor mleczarski w Kilonii, wykonał szereg interesujących doświadczeń, wykazujących źródła powstawania tej wady w tych przypadkach, gdy woda jest dobra i kwaśnienie przebiega należycie. Dowiódł on mianowicie, że podgrzewacz do mleka pełnego powinien być puszczony w ruch dopiero wówczas, gdy jest wypełniony do ⅔ mlekiem. Gdy puszczcza się mieszadło za wcześnie, ruch jego oddziaływa fatalnie na kuleczki tłuszczowe. — Przy puszczaniu mieszadla w ruch, należy dać w podgrzewaczu na początek pełną parę, by pierwsze mleko jak najprędzej zostało podegrzane i poszło na wirówkę. Te same wskazówki należy zachować przy obsłudze pasteryzatora. Gdy przerywamy na chwilę dopływ mleka, należy niezwłocznie zatrzymać parę i mieszadła w podgrzewaczu i pasteryzatorze. Pierwsza porcya śmietanki z pasteryzatora powinna być wlana do oddzielnego naczynia, wypróbowana co do smaku i łączona z pozostałą tylko wówczas, gdy jest bez zarzutu.

„Pańskie oko konia tuczy“. Każde przedsiębiorstwo potrzebuje swojego mistrza.

Nie zawsze łatwo, założyć interes. Często jest trudno, podnieść przedsiębiorstwo na wyższy poziom, a trudniej, utrzymać je zawsze w stanie kwitnącym. Niejeden kupiec, czy rękodzielnik, który założył interes i podniósł go wysoko, albo też odziedziczył interes kwitnący, nie mógł go utrzymać i zubożał.

Przyczyny upadku przedsiębiorstwa mogą być rozmaite. Albo konkurencya wyrasta ponad głowę, albo odnośna gałąź handlu w odmiennym niż dawniej postępuje kierunku, któremu niejeden nie usiłuje sprostać. Albo jego pomocnicy pracują nieodpowiednio, oszukują go i stają się potem jego najniebezpieczniejszymi konkurentami.

Dlatego kupiec powinien być mistrzem w swoim zawodzie, wszędzie mieć baczne oko i wszędzie ręki przyłożyć. Wtenczas nie będą zachodziły oszukanstwa ani kradzieże, a praca odbywać się będzie prawidłowo. Według przysłowia: „oko pańskie konia tuczy“ oczy właściciela interesu często zapobiegają złemu. Jego nadzór i kierownictwo powinny wszędzie się zaznaczać wszędzie zaprowadzać porządek i zachęcać do prawidłowej pracy. A przytem nie potrzebuje być surowym panem — przeciwnie.

Przemysłowiec czy rękodzielnik, który jest mistrzem w swoim zawodzie, umie także korzystać z tego wszystkiego, co obserwuje w swoim składzie lub w świecie przemysłowym. Zna swoich odbiorców i ich życzenia, spostrzega czy liczba odbiorców się zwiększa lub zmniejsza. Dowiaduje się o nowościach w swojej gałęzi handlu i w jaki sposób się kształtuje popyt i podaż. Natenczas może wcześnie zarządzić w swojem przedsiębiorstwie wszystko, czego potrzeba, zatrzymać swoich dotychczasowych odbiorców i pozyskać nowych, stawić czoło konkurencyi i doprowadzić interes do rozkwitu.

Jeżeli zaś, zamiast się troszczyć o swoje przedsiębiorstwo, więcej się oddaje rozrywkom i zabawom albo jakiemukolwiek sportowi, natenczas może łatwo podupaść.

W Galicyi pewien kupiec podniósł wysoko swoje przedsiębiorstwo. Będąc zamożnym, przyjmował potem różne urzędy honorowe, zaniedbał interesu i doczekał się bankructwa.

Pewien właściciel interesu hurtownego oddawał się różnym sportom a pomocnikowi powierzył prokurę. Niezadługo prokurzysta sam założył interes a pryncypał stał się niewypłacalnym.

Malarz pokojowy w Bochni dalej kontynuuje piekarstwo i jak sam twierdzi — śmieje się ze wszystkich. Możeby pan starosta bocheński w formie odpowiedniego zastosowania ustawy pouczył pana malarza, że jego miejsce przy penzlu i patronach, a dzieżę i piec niech zostawi zawodowym piekarzom.

Charakterystycznym jest fakt, że pan „piekarz“ choć jest mistrzem penzla, brudne ma ściany w piekarni; widocznie jaki „piekarz“ taki malarz.

Przypominamy Sz. Kolegom, że termin do zgłoszeń wystawców za kilkanaście dni mija. Kto chce wziąć udział w wystawie jako wystawca, musi to rychło uczynić. Zresztą kto sobie wcześniej zamówi miejsce, może mieć miejsce lepsze, a tem samem wystawione przez niego przedmioty lepiej się będą prezentowały. Zgłoszenia zatem wczesne leżą w interesie Sz. Kolegów.

Nadesłane.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.